



Il vino è la poesia della terra

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2010

Maggiora

“Il clima, il terreno e la cura durante la fase produttiva delle uve regalano alla nostra Barbera una personalità unica. Si presenta con un intenso colore rosso rubino. Fine e complesso al naso, il suo profumo libera sensazioni floreali e di frutta a bacca rossa e nera, dolci note speziate e di leggera tostatura completano la scoperta del bouquet. Sapore caldo ed avvolgente, dotato di buona struttura ed equilibrio. Persistenza del gusto, freschezza ed armonia esaltano il nostro vino. Si serve alla temperatura di 18 °C”



Annata di produzione/Vintage: 2010

Vitigno/Vine: Barbera

Esposizione del vigneto/Vineyard exposure: Sud/South

Altitudine/Altitude: 250 mt s.l.m.

Natura del terreno/Soil composition: limoso-sabbioso e argilloso /Silt-Sandy and Clay

Allevamento e densità/Cultivation sistem: Guyot, 6500 piante per ettaro/Guyot, 6500vines per hectare

Resa uva per ettaro/Grape productivity per HA: 65 quintali/ha
Vendemmia/Harvest: vendemmiate a mano in cassette in base alla maturazione dell'uva/picked by hand

Mosto/Must: unicamente mosto fiore/only first must

Fermentazione/Fermentation: vasche a temperatura controllata in acciaio inox/Stainless steel tanks with controlled temperture

Macerazione/During of fermentation: 18 giorni/18 days

Affinamento/Refining method: botti di rovere e acciaio inox/oak barrels and stainless steel

Gradazione alcolica/Percentual of alcohol: 14,5 % vol

Acidità totale/Total acidity: 6,70 gr/l

SO2 totale/SO2 total: 33 mg/l

SOCIETÀ AGRICOLA S.s COSTA DEI PLATANI

Strada della Maggiora 89 - Acqui Terme - Piemonte - Italy
+39 339 8606064 - +39 0144 670091 - info@costadeiplatani.it

Safra 2009. Almoço na Chácara em Colombo, 17/07/2016.